



ENERG
енергия · ενεργεια



witt

WGC 90 S-3



87 L

1,09 kWh/cycle*

0,87 kWh/cycle*

* цикъл · cyklus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus ciklas · cikls · ċiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

GB ENERGY LABELLING/ECODESIGN

- Commission delegated regulation (EU) No 65/2014 (supplementing Directive 2010/30/EU of the European Parliament and of the Council).
- Commission regulation (EU) No 66/2014 (implementing Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council).

Reference to the measurement and calculation methods used to establish compliance with the above requirements:

- Standard EN 60350-1 (electric ovens).
- Standard EN 15181 (gas ovens).
- Standard EN 60350-2 (hobs: electric cooking zones and/or areas).
- Standard EN30-2-1 (hobs: gas fired burners).

USE OF THE APPLIANCE, ENERGY SAVING TIPS

< OVEN >

- Check the oven door always closes properly and the door gasket is clean and in order. During use, open the oven door only when strictly necessary to avoid heat losses (for some functions it may be necessary to use the oven with the door half-closed, check the oven operating instructions).
- Turn off the oven 5-10 minutes before the end of the theoretical cooking time to recuperate the stored heat.
- We recommend using oven proof dishes and adjusting the oven temperature during cooking if necessary.

< HOB >

GAS FIRED BURNERS

- It is important that the diameter of the pot be suitable to the potentiality of the burner so as not to compromise the high output of the burners and therefore energy waste. A small pot on a large burner does not give you a boiling point in a shorten amount of time since the capacity of heat absorption of a liquid mass depends on the volume and the surface of the pot.
- Avoid keeping a burner on without something on it (without pot).

ELECTRIC COOKING ZONES AND/OR AREAS

- Electric keeping a zone/area on without something on it (without pot).
- Avoid pouring liquids on the zones/areas while they are hot.
- Use flat-bottomed (electric hotplate type) pots and pans only.
- Use cooking receptacles which cover as much of the surface of the cooking zone/area as possible.
- To save electricity, use lids whenever possible.
- When the pan comes to the boil, turn the heat down to the level desired. Remember that the cooking zone/area will continue to produce heat for about five minutes after it has been turned off.

INDUCTION COOKING ZONES AND/OR AREAS

- To save electricity, use lids whenever possible.
- When the pan comes to the boil, turn the heat down to the level desired.
- Please use suitable pans marked for induction cooking. Some cookware available on the market has an effective ferromagnetic area which is much smaller than the diameter of the pan itself. Avoid using this cookware because the induction cooktop may not function properly or may be damaged.
- Always use pans/coffee pots with thick, completely flat bottom. Do not use pans/coffee pots with concave or convex bottom; these could cause overheating of the cooking zone.
- Important: Do not use pots/coffee pot adaptors.

DK ENERGIMÆRKNING/MILJØVENLIGT DESIGN

- Kommissionens delegerede forordning (EU) Nr. 65/2014 (om supplerende af Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2010/30/EU).
- Kommissionens forordning (EU) Nr. 66/2014 (om gennemførelse af Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2009/125/EF).

Henvisning til de måle- eller beregningsmetoder, der anvendes til at fastslå, om produktet overholder ovenstående krav:

- Norm EN 60350-1 (elektriske ovne).
- Norm EN 15181 (gasovne).
- Norm EN 60350-2 (kogeplader: elektriske kogezone og/eller -områder).
- Norm EN30-2-1 (kogeplader: gasblus).

BRUG AF APPARATET, ENERGISPARERÅD

< OVN >

- Kontrollér at ovnlågen lukker korrekt samt at tætningslisten er ren og velfungerende. Under brug bør ovnlågen ikke åbnes med mindre det er strengt nødvendigt for at undgå varmetab (på visse funktioner kan det være nødvendigt at bruge ovnen med ovnlågen halvt åbnet. Kontrollér ovnens brugsanvisning).
- Sluk for ovnen 5-10 minutter inden afsluttet tilberedningstid for at udnytte restvarmen.
- Det anbefales at bruge ildfaste fade og justering af ovntemperaturen under tilberedningen, hvis nødvendigt.

< KOGEPLADE >

GASBLUS

- Det er vigtigt, at kogeøjets bunddiameter er passende for optimal brænderudnyttelse for ikke at kompromittere den høje brændereffekt og derved undgå energispild. En lille gryde på en stor brænder giver dig ikke et hurtigere opkog, idet kapaciteten af varmeabsorbering af en flydende masse afhænger af volumen og overfladen af kogeøjret.
- Lad aldrig en brænder være tændt uden kogeøj.
- **ELEKTRISKE KOGEZONER OG/ELLER -OMRÅDER**
- Lad aldrig en zone / et område være tændt uden kogeøj.
- Undgå at hælde væske på zonerne / områderne, mens de er varme.
- Brug udelukkende fladbundet kogeøj (egnet til elektriske kogeplader).
- Sørg for at kogeøjets bunddiameter svarer til diameteren på zonen / området.
- Brug låg på kogeøjret når muligt for at undgå energispild.
- Når kogeøjret kommer i kog, skrues der ned på ønsket varmetrin. Husk, at kogezone / området vil fortsætte med at producere varme i cirka fem minutter efter, den/det er slukket.

INDUKTION KOGEZONER OG/ELLER -OMRÅDER

- Brug låg på kogeøjret når muligt for at undgå energispild.
- Når kogeøjret kommer i kog, skrues der ned på ønsket varmetrin.
- Brug udelukkende kogeøj egnet til induktionskogeplader. Der findes noget kogeøj på markedet med et kraftigt magnetisk felt, som er mindre end kogeøjets bunddiameter. Undgå at bruge dette kogeøj, idet induktionskogepladen derved ikke fungerer korrekt, eller kan blive beskadiget.
- Brug altid kogeøj med tyk, helt flad bund. Brug aldrig kogeøj med konkav eller konveks bund; disse kan forårsage overophedning af kogezone.
- VIGTIGT: Anvend aldrig adaptore mellem kogeøj, kaffekander og kogeplade.

SE ENERGIMÆRKNING/EKODESIGN

- Kommissionens delegerede förordning (EU) nr 65/2014 (om komplettering av Europaparlamentets och rådets direktiv 2010/30/EU).
- Kommissionens förordning (EU) nr 66/2014 (om genomförande av Europaparlamentets och rådets direktiv 2009/125/EG).

Hänvisning till de mät- och beräkningsmetoder som används för att kontrollera överensstämmelsen med ovanstående krav:

- Norm EN 60350-1 (elektriska ugnar).
- Norm EN 15181 (gasugnar).
- Norm EN 60350-2 (hällar: elektriska kokzoner och/eller områden).
- Norm EN30-2-1 (hällar: gasbrännare).

ANVÄNDNING AV APPARATEN, ENERGISPARTIPS

< UGN >

- Kontrollera att ugnsluckan alltid stängs ordentligt och att ugnsluckans packning är hel och ren. Under användning, öppna ugnsluckan endast när det är absolut nödvändigt för att undvika värmeförluster (för vissa funktioner kan det vara nödvändigt att använda ugnen med luckan delvis öppen, kontrollera ugnens bruksanvisning).
- Stäng av ugnen 5-10 minuter före slutet av den teoretiska koktiden för att återvinna den lagrade värmen.
- Vi rekommenderar att du använder ugnssäkra kärl och att justera ugnstemperaturen under tillagningen om det behövs.

< HÄLL >

GASBRÄNNARE

- Det är viktigt att diametern på kärlet är anpassad till brännaren för att inte förbruka onödigt mycket energi. Ett litet kärl på en stor brännare gör inte att du får kokpunkten snabbare eftersom värmeabsorption av en flytande massa beror på volym och ytan på kärlet.
- Undvik att låta en brännare stå på utan att något kärl är placerat på den.

Elektriska KOKZONER

- Undvik att ha en zon på utan att något kärl är placerat på den.
- Undvik att hälla vätska på zonerna medan de är varma.
- Använd bara flatbottnade grytor och pannor.
- Använd matlagningskärl som täcker så mycket som möjligt av ytan på kokzonen.
- För att spara el, använd lock när det är möjligt.
- När innehållet i kärlet börjar koka, sänk värmen till önskad nivå. Kom ihåg att kokzonen kommer att fortsätta att producera värme i cirka fem minuter efter att den har stängts av.

Induktion KOKZONER

- För att spara el, använd lock när det är möjligt.
- När innehållet i kärlet börjar koka, sänk värmen till önskad nivå.

FI ENERGIAMERKINTÖJEN/ EKOSUUNNITTELUN

- Komission delegoitu asetus (EU) N:o 65/2014 (Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2010/30/EU).
- Komission asetus (EU) N:o 66/2014 (Euroopan

parlamentin ja neuvoston direktiivin 2009/125/EY).

Edellä mainittujen vaatimusten noudattamiseksi käytettyjen mittaus- ja laskentamenetelmien viittaus niihin:

- Normin EN 60350-1 (sähköuunit).
- Normin EN 15181 (kaasu-uunit).
- Normin EN 60350-2 (keittotasojen: sähkökeittovyöhykkeiden ja/tai -alueiden).
- Normin EN30-2-1 (keittotasojen: kaasupoltinten).

LAITTEEN ENERGIANSÄÄTÖVINKKEJÄ

< UUNI >

- Varmistu, että uunin luukku sulkeutuu kokonaan ja että luukun tiiviste on paikallaan ja puhdas. Käytön aikana, avaa uunin luukku vain sen ollessa tarpeellista, välttääksesi lämpöhäviöitä. (joidenkin toimintojen kanssa riippuen mallista on välttämätöntä pitää uunin luukku osittain auki, tarkista käyttöohjeesta)
- Käännä uuni kiinni 5-10 minuuttia ennen paistoajan täyttymistä hyödyntääksesi jälkilämmön.
- Suosittelemme käyttämään ruoanvalmistuksessa uuniin soveltuvia astioita ja lämmönsäätelyä paistamisen aikana, mikäli tarpeen.

< KEITTOTASO >

KAASUPOLTTIMET

- On tärkeää, että keittoastioiden pohjan halkaisija on soveltuva käytettävälle polttimelle, jotta ei synny energian häviötä. Pieni keittoastia isolla polttimella ei vähennä keittoaikaa, sillä lämmönjakautuminen riippuu nesteen määrästä ja keittoastian pohjan halkaisijasta.
- Älä pidä poltinta päällä ilman että sen päällä on keittoastia.

KERAAMISET KEITTOALUEET & TASOT

- Älä pidä keittoalueen päällä pitoa ilman että sen päällä on keittoastia.
- Vältä kaatamasta nesteitä keittoalueille/tasoille kun ne ovat päällä/lämpimänä.
- Käytä tasapohjaisia keittoastioita jotka soveltuvat keittotasolle.
- Käytä keittoastioita, jotka peittävät mahdollisimman suuren osan keittoalueesta.
- Säätääksesi energiaa, käytä, aina kun mahdollista, kannta keittoastioiden päällä.
- Kun vesi kiehuu käännä tehoa alas haluamaasi tasoon. Muista että keittoalue/taso tuottaa lämpöä vielä noin viiden minuutin ajan kun se on käännetty suljettu asentoon.

INDUKTIO KERAAMISET KEITTOALUEET & TASOT

- Säätääksesi energiaa, käytä, aina kun mahdollista, kannta keittoastioiden päällä.
- Kun vesi kiehuu käännä tehoa alas haluamaasi tasoon.
- Käytä vain induktiolla hyväksytyjä keittoastioita. Joillakin markkinoilla olevilla keittoastioilla on vaikutus magneettiseen alueeseen, joka on paljon pienempi kuin keittoastian halkaisija itsessään. Vältä käyttämästä näitä keittoastioita sillä induktio keittotasoa ei välttämättä toimi toivotulla tavalla tai saattaa vahingoittaa.
- Käytä aina pannuja/keittoastioita/kahvipannuja joissa on täysin tasainen ja paksu pohja. Älä käytä kuperia tai kovaria pannuja/keittoastioita/kahvipannuja; nämä voivat aiheuttaa keittotason ylikuumenemisen.
- Tärkeää: Älä käytä kuppien/kahvipannujen adaptoreita.

NO ENERGI MERKING/EKODESIGN

- Kommissjon delegert forskrift (EU) No 65/2014 (supplerende Direktiv 2010/30/EU fra Europaparlamentet og Europarådet).

- Kommissjon forskrift (EU) No 66/2014 (implementert Direktiv 2009/125/EC fra Europaparlamentet og Europarådet).

Mål og kalkulasjon refererer til metoder brukt til å etablere samsvar med de ovennevnte kravene:

- Standard EN 60350-1 (elektriske ovner).
- Standard EN30-2-1 (koketopper: gassbluss).

BRUK AV PRODUKTET, TIPS OM ENERGISPARING

< OVN >

- Sjekk at ovnsdøren alltid lukkes forsvarlig og at døren/pakningen rundt døren er ren og i orden. Ved bruk åpne kun døren når det er helt nødvendig for å hindre varmetap (for enkelte funksjoner kan det være nødvendig å bruke ovnen med døren halvt lukket, sjekk ovnens bruksanvisning).
- Skru av ovnen 5-10 minutter før tilberedningstiden er ferdig, for å utnytte restvarmen i ovnen.
- Vi anbefaler å bruke ildfaste former og regulere ovnstemperaturen underveis, hvis nødvendig.

< KOKETOPP >

GASSBLUSS

- Det er viktig at diametern på kjelene passer til gassblussene, for å utnytte den sterke varmen og ikke sløse med energi. En liten kjele på et stort gassbluss gir ikke noe raskere oppkok, siden kapasiteten for varmeopptaket er avhengig av volum og størrelsen på overflaten til kjelen.
- Unngå at gassbluss brenner uten at det er en kjele på.

GB FICHE FOR DOMESTIC OVENS (COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) No 65/2014)

DK **DATABLAD FOR HUSHOLDNINGSOVNE (KOMMISSIONENS DELEGEREDE FORORDNING (EU) Nr. 65/2014)**

SE INFORMATIONSBLAD FÖR HUSHÅLLSUGNAR (KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING (EU) nr 65/2014)

FI **KOTITALOUKSIEN UUNIEN TUOTESELOSTE (KOMISSIION DELEGOITU ASETUS (EU) N:o 65/2014)**

NO **DATABLAD FOR HUSHOLDNINGSOVNER (EU DELEGERTE FORORDNING NR. 65/2014)**

Trade mark

Varemærke

Varumärke

Tavaramerkki

Varemerke

 **witt**



Model

Modelidentifikator

Modellbeteckning

Mallitunniste

Modellbeskrivelse

WGC 90 S-3

1

2

3

Energy efficiency index (EEL_{cavity})

Energieffektivitetsindekset (EEL_{ovnrøm})

Energieffektivitetsindex (EEL_{kavitæt})

Energiatehokkuusindeksi (EEL_{cavity})

Energieffektivitetsindeks (EEL_{ovnrøm})

95,0 %

Energy efficiency class

Energieffektivitetsklasse

Energieffektivitetsklass

Energiatehokkuusluokka

Energieffektivitetsklasse

A

Energy consumption per cycle (conventional mode)

Energiforbruget pr. cyklus (traditionel tilstand)

Energiförbrukningen per cykel (konventionellt läge)

Energiankulutus per sykli (alalämpötoiminnolla)

Energiförbruket per cyklus (vanlig tilstand)

1,09 kWh

Energy consumption per cycle (fan-forced convection mode)

Energiforbruget pr. cyklus (varmluftskonvektionstilstand)

Energiförbrukningen per cykel (varmluftsläge)

Energiankulutus per sykli (kiertoilmatoiminnolla)

Energiförbruket per cyklus (varmluftstilstand)

0,87 kWh

Number of cavities

Antallet af ovnrøm

Antalet kaviteter

Pesien lukumäärä

Antall ovnrøm

1

Heat source(s)

Varmekilde(r)

Värmekälla/värmekällor

Kunkin pesän lämpölähteet

Varmekilde(r)



Volume

Rumfanget

Volym

Tilavuus

Volum

87 l

GB INFORMATION FOR DOMESTIC OVENS (COMMISSION REGULATION (EU) No 66/2014)

DK OPLYSNINGER FOR OVNER TIL HUSHOLDNINGSBRUG (KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 66/2014)

SE INFORMATION OM HUSHÅLLSUGNAR (KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) nr 66/2014)

FI KOTITALOUKSIEN UUNIEN TIEDOT (KOMISSIION ASETUS (EU) N:o 66/2014)

NO OPPLYSNINGER FOR OVNER TIL HUSHOLDNINGSBRUK (EU FORORDNING NR. 66/2014)

Trade mark:
Varemærke:
Varumärke:
Tavaramerkki:
Varemerke:



Model identification:
Modelidentifikation:
Modellbeskrivning:
Mallitunniste:
Modellbeskrivelse:

WGC 90 S-3

	Symbol Symbol Beteckning Symboli Symbol	Value Værdi Värde Arvo Verdi	Unit Enhed Enhet Yksikkö Enhet
L1		Free standing Fritstående Fristående Vapaasti seisova Frittstående	/
L2		1	/
L3	M	69,5 kg	kg
L4		1) Electricity Energgi Elektricitet Sähkö Elektrisitet	/
L5	V	1) 87	l
L6	ECelectric cavity ECelovnrnum ECelkavitset ECelectric cavity ECelovnrnum	1) 1,09 kWh	kWh/cycle
L7	ECelectric cavity ECelovnrnum ECelkavitset ECelectric cavity ECelovnrnum	1) 0,87 kWh	kWh/cycle
L8	ECgas cavity ECgasovnrnum ECgaskavitset ECgas cavity ECgassovnrnum	/	kWh/cycle - MJ/cycle (¹)
L9	ECgas cavity ECgasovnrnum ECgaskavitset ECgas cavity ECgassovnrnum	/	kWh/cycle - MJ/cycle (¹)
L10	EEIcavity EEIovnrnum EEIkavitset EEIcavity EEIovnrnum	1) 95,0 %	/

(¹) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle

cycle = cyklus, cykel, jakso, syklus

L1

Type of oven
Ovntype
Typ av ugn
Uunin tyyppi
Type oven

L2

Number of cavities
Antal ovnrnum
Antal kaviteter
Pesien lukumäärä
Antall ovnrnum

L3

Mass of the appliance
Apparatets masse
Apparatens massa
Laitteen massa
Apparatets masse

L4

Heat source per cavity
Varmekilde pr. ovnrnum
Värmekälla per kavitset
Kunkin pesän lämmönlähde
Varmekilde per ovnsrom

L5

Volume per cavity
Volumen pr. ovnrnum
Volym per kavitset
Kunkin pesän tilavuus
Volum per ovnrnum

L6

Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)
Krævet energiforbrug (el) til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrnum i en elopvarmet ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrnum (endelig elenergi)
Energiförbrukning (elektricitet) krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitset i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitset (elektrisk slutenergi)
Energiankulutus (sähkö), joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)
Energiforbruk som kreves for å varme opp en standardisert mengde i et ovnrnum i en elektrisk oppvarmet ovn i en syklus i en vanlig tilstand per ovnrnum (elektrisk sluttenergi)

L7

Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)
Krævet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et ovnrnum i en el opvarmet ovn i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrnum (endelig elenergi)
Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitset i en elektriskt uppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitset (elektrisk slutenergi)
Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen sähkölämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertoilmatoinnolla kussakin pesässä (lopullinen sähköenergia)
Energiforbruk som kreves for å varme opp en standardisert mengde i et ovnrnum i en elektrisk oppvarmet ovn i en syklus i varmluftstilstand per ovnrnum (elektrisk sluttenergi)

L8

Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)
Krævet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et gasovnrnum i en ovn i en cyklus i traditionel tilstand pr. ovnrnum (endelig gasenergi)
Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitset i en gasuppvärmd ugn under en cykel i konventionellt läge per kavitset (slutenergi med gas)
Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen kaasulämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan ylä-/alalämpötoiminnolla kussakin pesässä (lopullinen kaasenergia)
Energiforbruk som kreves for å varme opp en standardisert mengde i et gassovnrnum i en syklus i en vanlig tilstand per ovnrnum (gass sluttenergi)

L9

Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)
Krævet energiforbrug til opvarmning af en standardiseret last i et gasovnrnum i en ovn i en cyklus i varmluftstilstand pr. ovnrnum (endelig gasenergi)
Energiförbrukning krävs för att värma upp en standardiserad last i en kavitset i en gasuppvärmd ugn under en cykel i varmluftsläge per kavitset (slutenergi med gas)
Energiankulutus, joka tarvitaan vakiokuorman lämmittämiseen kaasulämmitteisen uunin pesässä kypsennysjakson ajan kiertoilmatoinnolla kussakin pesässä (lopullinen kaasenergia)
Energiforbruk som kreves for å varme opp en standardisert mengde i et gassovnrnum i en syklus i varmluftstilstand per ovnrnum (gass sluttenergi)

L10

Energy Efficiency Index per cavity
Energieffektivitetsindeks pr. ovnrnum
Energieffektivitetsindex per kavitset
Kunkin pesän energiatehokkuusindeksi
Energieffektivitet per ovnrnum


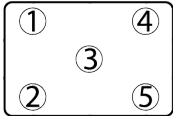
GB INFORMATION FOR DOMESTIC GAS-FIRED HOBS (COMMISSION REGULATION (EU) No 66/2014)

DK **OPLYSNINGER FOR GASKOGEPLADER TIL HUSHOLDNINGSBRUG (KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 66/2014)**

SE INFORMATION OM GASHÄLLAR FÖR HUSHÅLLSBRUK (KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) nr 66/2014)

FI **KOTITALOUKSIEN KAASUKEITTOTASOJEN TIEDOT (KOMISSIION ASETUS (EU) N:o 66/2014)**

NO OPPLYSNINGER FOR GASSKOKETOPPER TIL HUSHOLDNINGSBRUK (EU FORORDNING NR. 66/2014)

Trade mark: Varemärke: Varumärke: Tavaramerkki: Varemerke:		Model identification: Modelidentifikation: Modellbeskrivning: Mallitunniste: Modellbeskrivelse:	
			WGC 90 S-3
	Symbol Symbol Beteckning Symboli Symbol	Value Værdi Värde Arvo Verdi	Unit Enhed Enhet Yksikkö Enhet
L1		Free standing Fritstående Fristående Vapaasti seisova Frittstående	/
L2		5	/
L3	EE _{gas} burner EE_{gas}blus EE _{gas} brännare EE_{gas} burner EE _{gas} brenner	1) 62,3 % 2) 59,9 % 3) 56,6 % 4) 62,3 % 5) /	/
L4	EE _{gas} hob EE_{gaskogeplade} EE _{gashällar} EE_{gas} hob EE _{gasskaketopp}	60,3 %	/

L1	Type of hob Kogepladetype Typ av häll Keittotason tyyppi Type koketopp
L2	Number of gas burners Antal gasblus Antal gasbrännare Kaasupoltinten lukumäärä Antall gassbluss
L3	Energy efficiency per gas burner Energieffektivitet pr. gasblus Energieffektivitet per gasbrännare Kunkin kaasupolttimen energiatehokkuus Energieffektivitet per gassbluss
L4	Energy efficiency for the gas hob Gaskogepladens energieffektivitet Energieffektivitet per gashäll Kaasukeittotason energiatehokkuus Gasskaketoppens energieffektivitet